36e Année. — Tome LXX. N° 1802 Paris, 10 Janvier 1929

REVUE DE VITICULTURE

L'INDEMNITE DE PLUS-VALUE ACCORDEE AUX FERMIERS ET METAYERS SORTANTS : LE TEXTE VOTE PAR LA CHAMBRE

Durant la période de crise que nous traversons, un des moyens les plus efficaces de sortir de l'ornière paraît résider dans l'intensification de notre production agricole.

Or la législation actuelle, en n'accordant aucune indemnité au fermier et au métayer sortants, paraît aller nettement à l'encontre de cet effort nécessaire de redressement. D'après le mode d'exploitation des terres en fermage, en effet, il faut distinguer deux périodes bien caractérisées : une période d'amélioration des terres et une période de détérioration. La première, dans le cas de l'assolement triennal, dure trois ans, pendant lesquels la terre ne paie pas le fermier de ses avances d'argent et de peine. Ce n'est donc que dans la période dite de détérioration, que le fermier, vivant des avances qu'il a faites, peut espérer se payer et réaliser des bénéfices. On comprend, dès lors, facilement que sous un pareil régime, la terre ne fournisse pas le maximum de rendement. Ceci ne serait possible que si le fermier pouvant compter légalement sur une indemnité pour plus-value donnée au fonds à la fin de son bail, engraissait ses terres jusqu'à l'expiration de ce dernier.

C'est précisément pour remédier à cette lacune de notre législation actuelle qu'un texte de loi vient d'être voté par la Chambre ouvrant un droit à indemnité pour le fermier et le métayer sortants en compensation de la plus-value donnée, par eux, au fonds. Voici les principales dispositions du texte en question :

L'article premier dispose que le fermier sortant aura droit, à l'expiration du bail, à une indemnité pour les améliorations apportées par lui au fonds loué. Ces améliorations, en effet, peuvent donner une plus-value au domaine, soit, dans le cas de vente, en en accroissant la valeur vénale, soit dans le cas de nouvelle location, en en faisant profiter le fermier entrant.

Mais il importe de distinguer, parmi les améliorations mentionnées ci-dessus, celles qui touchent à la constitution même du domaine affermé et sont dites « foncières » et celles qui tiennent au mode d'exploitation des terres et sont appelées « culturales ». L'article 2 a précisément pour objet de faire cette distinction et de définir les améliorations foncières. Il faut entendre par là « construction ou agrandissements de bâtiments, création de silos, de prairies permanentes, de routes, de forêts, plantations, drainages, canaux d'irrigation,

de tous autres travaux ayant un caractère permanent ». Il importait, en effet, de faire une énumération précise des améliorations foncières qui, par définition, intéressent au premier chef le propriétaire. Il importait, en outre, de stipuler, d'une façon formelle, que de tels travaux ne pourraient être entrepris sans une autorisation écrite de ce dernier. Comme le fait remarquer longuement le rapporteur de la loi, le fermier, en vertu de son contrat, n'a aucun droit sur la chose louée. Il ne peut donc s'aviser, sans l'autorisation du propriétaire, d'entreprendre des travaux importants devant modifier la nature même du domaine affermé. C'est pourquoi la nouvelle loi précise à juste titre, que le fermier devra, avant d'entreprendre une amélioration foncière quelle qu'elle soit, obtenir l'autorisation écrite du propriétaire. Dès lors, le droit à indemnité s'ouvre légalement pour lui et résulte tacitement de l'accord formel et écrit existant entre les parties.

Quant aux améliorations simplement culturales, l'article 3 stipule qu'elles ne donneront droit à indemnité que si un état des lieux a été établi dans les douze mois qui suivront l'entrée en jouissance. Les améliorations dont il s'agit étant, en effet, très variées et de valeurs très diverses, il importait d'avoir une base d'appréciation qui mît fin aux longues controverses et empêchât les procès possibles.

Dans un but de décentralisation très louable, l'article 3 précise, en outre, que les améliorations culturales, variant suivant la région et la nature du sol, devront être, quant à leur nature, fixées par la Chambre d'agriculture du département, elle seule, en effet, pouvant être un juge averti de la question.

Un des points les plus délicats à régler en matière d'indemnité pour plus-value, était celui de la nature des éléments constitutifs de celle-ci. Comment, en effet, se rendre compte de l'augmentation de valeur conférée à un fonds ? Quelles preuves pourrait donner le fermier de l'effort d'amélioration qu'il aurait fourni dans les dernières années de son fermage ? Le rapporteur constate qu'en ce qui concerne, tout d'abord, les améliorations foncières, la détermination de la plus-value est extrêmement délicate, car il faut tenir compte non seulement des travaux effectués, mais de l'état économique général, de la valeur des terres qui ont pu, dans l'ensemble, perdre de leur valeur. Toutefois, on peut admettre que, dans la majorité des cas, des constructions importantes ont dû conférer au fonds une plus-value dont il y a lieu de tenir compte au fermier. Mais pour avoir, dans l'appréciation de celle-ci, une base précise et limiter par là les sources de controverses et de procès, on décida que l'indemnité due pour les améliorations foncières ne pourrait jamais dépasser la valeur des matériaux employés et le prix de la main-d'œuvre. Car il faut considérer que le fermier, agissant en l'espèce dans son propre intérêt, a tiré profit de la situation ; il ne saurait donc être remboursé que des avances de capitaux qu'il a faites au propriétaire consentant et non des avantages d'une situation dont il a déjà bénéficié ; en conséquence, l'article 4, à la fin du premier alinéa, stipule que l'indemnité sera établie « dans la limite des dépenses qu'il aura réellement effectuées et compte tenu du profit qu'il en aura retiré ».

Mais, dans le cas des améliorations culturales, comment s'établira la plus-

value ? Il s'agit, en l'espèce, d'engrais que le fermier aura fournis aux terres dans les dernières années de jouissance. Il est bien entendu que, dans ce cas et conformément aux dispositions de l'article 3, un état des lieux aura été établi par les parties. Il y aura-t-il lieu de tenir compte, pour le calcul de l'indemnité, de la bonne gestion du fermier et de considérer dans ce cas l'indemnité comme une prime à la bonne gestion ? Le législateur a estimé que ce serait introduire, par là, une source de procès interminables, puisque le propriétaire pourrait se prévaloir de ce droit du fermier à indemnité en cas de bonne gestion, pour user plus volontiers de l'action en dégradation en fin de bail et de l'action en résiliation en cours de jouissance, dans le cas de fautes précises, positives et graves. Et même on peut considérer que ces dernières actions qui ne peuvent s'ouvrir que dans des cas importants, ne constitueraient pas, pour le propriétaire, la contre-partie équivalente du droit du fermier sortant à une indemnité obligatoire comme prime de bonne gestion. Il conviendrait, alors, de renforcer les droits du propriétaire contre le fermier, ce qui rendrait plus précaires encore des relations souvent difficiles entre ces deux parties.

D'autre part, l'analyse chimique des terres, en fin de bail, comme base d'évaluation de l'indemnité, apparaît comme un procédé trop compliqué et trop approximatif pour être pratique. Seule la notion d'avances faites au sol a semblé viable, parce qu'elle permettait des évaluations précises et rapides ; dans ce dernier cas, en effet, il suffit, pour avoir une base solide de calcul, de connaître la quantité d'éléments fertilisants incorporée au sol par le fermier et non encore dépensée, et d'autre part, de savoir la valeur, en argent, de cet engrais ou de ces amendements dont profitera le nouvel exploitant dans les années qui suivront l'expiration du bail.

Pour fixer le premier point, des expériences précises, réalisées surtout en Angleterre, et dont les résultats sont connus maintenant, permettent d'établir, de façon formelle, quelle indemnité est due au fermier sortant en raison des engrais qu'il a incorporés au sol durant les dernières années de fermage ; les expériences précitées ont ainsi montré que, s'il s'agissait d'éléments fertilisants directement incorporés au sol, le prix d'achat pouvait servir de base puisque ces engrais profitaient presque intégralement au sol. Mais dans le cas de denrées destinées à la consommation, les expériences ont montré qu'il convenait de faire le départ entre ce qui profitait à l'animal, c'est-à-dire à l'exploitant, et ce qui retournait au sol comme engrais ; elles ont montré, en outre, dans quelle proportion se faisait la disjonction.

Enfin, qu'il s'agisse d'engrais incorporés directement au-sol ou indirectement après avoir servi à la consommation, les résultats de ces nombreuses expériences ont permis d'établir pendant combien d'années et dans quelle proportion décroissante, chaque année, les engrais profitaient au sol.

Munis de ces divers éléments, on comprend comment il sera possible d'indemniser équitablement le fermier en raison des avances faites, par lui, au sol. La solution pratique du problème délicat de l'indemnité due au fermier sortant pour améliorations culturales se ramène donc à une procédure d'arbi-

trage entre les parties : celles-ci devront choisir des professionnels, techniciens rompus au détail de la pratique agricole ,qui seront capables de chiffrer l'indemnité en question, en tenant compte de la comptabilité de l'exploitation, en recherchant, d'après elle, la valeur des dépenses engagées, leur date, leur affectation ; ils évalueront, en conséquence, l'augmentation ou la diminution progressive des rendements et chercheront, enfin, par tous les moyens subsidiaires tels que descente sur les lieux en vue de l'appréciation de l'état des terres, de leur tenue et de leur propreté, à fixer, aussi équitablement que possible, la somme due au fermier pour les avances faites par lui sans profit. On comprend, dès lors, d'après les considérations précédentes, la portée exacte du deuxième alinéa de l'article 4 qui, ayant égard aux améliorations culturales, dit ceci : « S'il s'agit d'engrais, composts et amendements culturaux, l'indemnité ne pourra dépasser la valeur restant en terre et non épuisée par la culture au jour de la cessation de jouissance. »

La question délicate d'appréciation de la plus-value provenant de l'ensemble des améliorations, étant ainsi résolue, le reste du texte ne souffrait plus de difficultés : c'est ainsi que l'article 5 règle la question du paiement de l'indemnité et décide, en toute justice, que l'indemnité pour améliorations foncières sera due au propriétaire et que des délais pourront lui être accordés ; d'autre part, l'indemnité pour améliorations culturales, devant profiter au fermier entrant ou au propriétaire, sera réglée, sans délais, et suivant les cas, par l'un ou l'autre de ceux-ci.

Enfin, la procédure en la matière est fixée par l'article 6. Nous n'y insisterons pas. Nous signalerons seulement que l'indemnité pour plus-value est déclarée d'ordre public par l'article 7 qui tient pour nulle et non avenue toute clause du bail qui lui serait contraire ; elle est applicable au métayer, d'après l'article 8, et son bénéfice s'étend aux intéressés dont les baux sont en cours d'exécution ; l'article 9 prévoit, en effet, équitablement qu'à partir de la promulgation de la présente loi, un délai de six mois sera accordé à ceux-ci pour faire dresser l'état des lieux prévu à l'article 3 en cas d'améliorations culturales, s'il n'en a pas été fait lors de l'entrée en jouissance.

Il nous paraît aussi très judicieux d'avoir écarté du texte voté toute disposition concernant la propriété culturale et destinée à assurer, au fermier, un droit au renouvellement de son bail. Le texte de loi de M. Chabrun, député a ainsi été écarté, car sa discussion risquait de compromettre le vote rapide des dispositions relatives au droit à indemnité ; il ne convenait pas de mêler des questions différentes et de faire renaître, à propos des droits culturaux, les longues controverses sur la propriété commerciale.

La question de l'indemnité pour plus-value, accordée au fermier sortant, représente donc bien un des multiples aspects du problème capital de l'intensification de la production agricole ; il faut encourager au travail celui qui donne sa peine et son argent à la terre pour qu'il fournisse l'une et l'autre jusqu'au bout sans défaillir, c'est-à-dire sans épuiser un bien qu'il a d'abord fertilisé grassement. Non seulement l'encouragement est nécessaire du point de vue économique général, mais il apparaît comme pleinement justifié du point

de vue scientifique et technique : l'agriculture n'est plus un art, c'est une science, l'indemnité due au fermier représente en dehors des frais de main-d'œuvre et de matériaux de construction, occasionnés par des avances faites au sol, sous forme d'engrais achetés au dehors à prix d'argent, et constituant les éléments chimiques scientifiquement reconnus nécessaires à la nourriture des plantes. Le temps est loin où le fermier se contentait du fumier de ferme pour engraisser ses terres ; ce sont maintenant de véritables matières premières qu'il achète et met en œuvre, pour obtenir de son sol les meilleurs produits. L'industrie agricole, pour prospérer, a besoin tout comme les autres industries, d'être remboursée de ses avances et le fermier, tout comme un chef d'industrie, doit toucher, de son successeur, le prix de la matière première inemployée. A l'heure actuelle, il n'y a plus deux manières d'intensifier la production, il n'y en a qu'une : mettre en œuvre des matériaux, en mettre en œuvre le plus possible pour obtenir toujours un rendement maximum, avec la garantie absolue pour le producteur, quel qu'il soit, de ne jamais être frustré dans les avances nécessaires qu'il a faites.

CHARLOTTE DROUARD.

PULVERISATIONS ARSENICALES LIQUIDES ET POUDRAGES

Essais comparatifs

Mes recherches sur les procédés de destruction des larves d'Eudémis et de Cochylis s'affranchissent des conceptions de chaque Etat vis-à-vis de ces redoutables parasites.

La guerre ainsi déclarée, nous avons voulu expérimenter les produits commerciaux, toxiques, susceptibles d'exterminer, économiquement, le plus grand nombre possible de larves.

Nous avons à cet effet choisi les produits les plus toxiques et, logiquement, les plus solubles, l'insolubilité d'un poison pouvant réduire son effet nocif à te point que j'ai pu « engraisser » très aisément des chenilles de Chelonia caja en les gavant de tartines d'arséniate de plomb (diplombique) sur feuilles de vigne.

Nous avons surtout tenu compte, dans la préparation et l'emploi des produits insecticides expérimentés, des difficultés que présente la destruction des larves et des tissus soyeux les abritant sans négliger cependant la résistance des boutons floraux et des jeunes grains de raisin, aux brûlures.

La parcelle mise en expérience est plantée en sol homogène (diluvium alpin en plateau), les comptages portent sur des *souches semblables* au point de vue porte-greffe et cépage (Clairette sur Riparia Gloire de Montpellier), au point de vue vigueur de la souche port et abri, l'âge étant le même, 35 ans.

Le nombre de ceps mis en expérience était de cinq mille. Le personnel employé était celui de l'exploitation. En ce qui concerne les pulvérisations liqui-

des, les produits toxiques ont été ajoutés à la bouillie bordelaise à 2 % de sulfate de cuivre, employée dans la lutte contre le Mildiou.

La première génération est passée, à peu près inaperçue, à cause, croyons-nous, de la grande humidité du sol à cette époque. Par ailleurs, les souches de clairettes plantées en terrain très caillouteux (terrasses d'alluvions anciennes par exemple) portaient des grappes en fleurs, déjà attaquées. Cette absence de la première génération dans les terrains gorgés d'eau a fait dire, à beaucoup de vignerons, que, cette année, nous n'avions pas d'Eudémis, ce qui n'était pas toujours exact.

Les belles et chaudes journées du mois de juin permirent au sol de se ressuyer rapidement, favorisèrent l'allongement des jeunes pousses tout en maintenant intacte la bonne sortie des grappes de clairette.

Résultats d'expériences

Traitement effectué les 25 et 26 juin 1928 sur la deuxième génération d'Eudémis

Parcelles		Résultats (Grains piqués pour 100 grappes) — Grappes découvertes (1)	Grappes cachées
1	Bouillie cupro-calcique arsenicale : 1 kg. arseniate de plomb (en pâte) ; 2 kg. sulfate de cuivre ; 3 kg. chaux viticole	750	841
2	Bouillie cupro-calcique arsenicale : 150 gr. arseniate de cuivre (sec) ; 2 kg. sulfate de cuivre ; 3 kg. chaux viticole	170	197
3	Parcelle témoin	1012	1250
4	Poudre à base : d'arseniate de cuivre	92	103
5	d'arseniate de soude	81	90
6	d'arseniate de chaux	87	91

Le 21 juin, nos pièges indicateurs nous donnèrent les indications suivantes : les 20 pièges placés à l'hectare capturèrent 652 papillons (Diluvium alpin). Dans d'autres parcelles, les 20 pièges accusèrent 457 pour les marnes blanches et 800 victimes dans les alluvions anciennes — pour les mêmes cépages.

Le premier traitement contre les larves fut exécuté les 25 et 26 juin ; l'or-

(1) C'est surtout la partie postérieure des grappes découvertes qui est attaquée.

ganisation de la lutte et les résultats des comptages effectués une dizaine de jours après sont consignés sur le tableau ci-joint.

Il est certain qu'un second traitement, effectué de la même façon, aurait considérablement réduit le nombre de larves, mais un événement, très pénible, nous éloigna pendant deux mois du champ d'expérience. A noter pendant cette période un arrêt dans le grossissement des grains, arrêt dû à la sécheresse. Les grains se gonflèrent par la suite sous l'effet des pluies de fin août et septembre.

L'évolution de la troisième génération fut gênée par un poudrage effectué avec une poudre nicotinée et une poudre inerte.

A la date du 6 septembre, nous avons eu le grand honneur de recevoir la visite officielle des membres de la Commission départementale de recherches, présidée par M. Ravaz, Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. Nous laissons à cette Commission le soin de publier elle-même le résultat des comptages effectués dans le vignoble mis en expérience.

Il est certain que les pulvérisations à sec (poudrages) ont montré une efficacité supérieure aux pulvérisations liquides ; de même en ce qui concerne les arséniates de soude et de chaux par rapport aux arséniates de cuivre et de plomb. Cependant nous nous voyons dans l'obligation de signaler à nouveau *le danger* que présentent les « poudrages » à l'aide de sels arsénicaux solubles. Danger confirmé d'ailleurs par les bons résultats obtenus dans la lutte contre les larves. Nous pensons toutefois que nous pourrions lutter *très efficacement* contre les vers de la grappe, en instituant des équipes spéciales, analogues à celles fonctionnant en Allemagne contre le Phylloxéra, qui auraient pour mission de « poudrer » le vignoble d'une région. Ces équipes seraient munies d'un costume spécial, de gants, de masques ; elles détiendraient les sels d'arsenic et les utiliseraient ainsi sans danger pour les viticulteurs.

La question des « masques » pour effectuer les « poudrages » est aujourd'hui pratiquement résolue en s'adressant au commerce qui offre des appareils très perfectionnés commodes à porter. Ils permettent à l'ouvrier de respirer facilement malgré la poussière très ténue produite par le pulvérisateur, que ce dernier soit à dos d'homme, à traction animale ou mécanique.

Après huit années de recherches, nous ne croyons pas que les sels arsenicaux puissent être autrement employés, c'est-à-dire utilement et sans danger.

MARCEL BIROS,
Ingénieur agricole à Paulhan (Hérault).

RECOLTE ET SITUATION DU VIGNOBLE DANS LES HAUTES-PYRENEES

De toutes les cultures du département, la vigne est celle qui en 1928 n'a pas souffert de l'extrême sécheresse de l'été ; il y eut quelques attaques localisées de Cochylis, quelques taches de Mildiou dans le nord du département, mais la moyenne de la récolte avec plus de 20 hectolitres à l'hectare est supérieure

à celle de 1927 ; le vin obtenu est aussi supérieur à celui des années précédentes, cela malgré une acidité insuffisante, qui aurait pu entraîner un manque de tenue sans le degré alcoolique qui est partout supérieur à la moyenne.

La période de beau temps qui a commencé fin novembre a permis le travail des vignes dans d'excellentes conditions ; la taille se poursuit normalement, ainsi que la préparation du sol pour les nouvelles plantations.

La culture de la vigne pour les besoins de l'exploitation s'étend dans des régions du département autrefois réputées peu favorables à cette culture, en ayant recours aux producteurs directs que l'on rencontre maintenant sur le plateau de Lannemezan et même dans les vallées de montagne.

En raison de l'habitude séculaire des vignerons de notre département de laisser le vin sur grosses lies pendant tout l'hiver, les livraisons au commerce sont jusqu'à ce jour infimes ; la période des retiraisons ne commencera qu'en mars-avril, après soutirage.

J.-Ch. B...

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'avis de la Confédération générale des vignerons sur la récolte 1928. — La récolte en Alsace (Haut-Rhin et Bas-Rhin) (L. Hansherr). — La situation vinicole du département de l'Aude (O. Sarcos). — Négociations commerciales franco-grecques (M. D.). — Rapport du « Vin monopole » relatif à l'exercice 1927-1928 (M. D.). — Régime douanier des raisins secs (M. D.). — Commerce des spiritueux et liqueurs en Pologne (M. D.). — « Vins » de fruits polonais (M. D.). — Surtaxe sur les vins de Canton (M. D.). — Syndicat des agriculteurs de la Vienne. — La Foire aux vins de Touraine (Germain). — VIIe Foire-Exposition des vins du Var et Exposition agricole et industrielle à Brignolles (Var). — Couverture du 1er semestre 1929 (*N. D. L. R.*).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le 1er janvier de 1929 nous a fait connaître les premières neiges dans notre région. Dans la nuit du 1er au 2, la campagne a blanchi ; mais la couche n'a pas été suffisante pour persister sur le sol. Le temps est resté incertain et très froid. Le thermomètre n'est pas descendu au point où le froid peut désorganiser les tissus de certains végétaux.

Quelques jours de retard seulement pour les travaux du vignoble où la taille, les labours, les plantations et les fumures s'effectuent avec activité et suivant la main-d'œuvre que l'on a. La ville et le fonctionnarisme continuent à attirer tous les jeunes gens de la campagne.

Les traitements des fonctionnaires ont augmenté et la discipline s'est fortement relâchée. Ce qui fait que personne n'hésite à devenir employé d'administration où l'on gagne assez sans travailler beaucoup.

Les Espagnols forment la presque totalité des étrangers qui viennent suppléer au manque de main-d'œuvre à la campagne. En général, ils ne sont pas maladroits et prennent assez facilement la pratique des travaux viticoles. Beaucoup travaillent à la tâche le dimanche et après leur journée lorsque les jours sont plus longs. Ils sont sobres, ce qui leur permet de faire des économies.

On ne doit confier la taill eaux étrangers qu'après un peu de pratique et beaucoup de conseils.

Les gros travaux de fatigue ne rebutent pas les ouvriers espagnols. Certains sont très attachés à ceux qui les emploient. D'autres quittent facilement une localité ou un domaine pour se rendre ailleurs où on leur offre quelques avantages.

Dans certains villages, les diverses familles d'étrangers sont parentes, parce que les premiers établis ont appelé d'Espagne d'autres membres de leur famille. Un certain nombre de familles d'Espagnols s'établissent définitivement en achetant maison et terres.

Bien souvent, on ne trouve pas assez de femmes pour ramasser les sarments ou pour cueillir les olives noires destinées à faire l'huile.

On a pris l'habitude, dans nos campagnes, de brûler les sarments sur place. Et beaucoup abandonnent les cendres sur les chemins ou dans les fossés. C'est un tort. Les cendres de sarments contiennent environ 10 % de potasse. Toutes les cendres de végétaux contiennent d'ailleurs les deux éléments qui enrichissent le sol pour la nourriture des plantes. On ne doit pas les laisser perdre.

Lorsqu'on aura mis au point le ramasseur-broyeur de sarments dont un modèle avait fonctionné au Concours du Comice agricole de Béziers l'année dernière, la grande propriété pourra restituer au sol, par les sarments broyés sur place, une partie des éléments pris par les ceps de vignes.

Au chai, on continue à soigner les vins qu'on veut conserver jusqu'au printemps ou l'été.

Les cours des vins, qui avaient fléchi dans les derniers jours de décembre, se raffermissent et quelques demandes arrivent par l'intermédiaire des commissionnaires. C'est de bonne augure par la période de calme que nous subissons habituellement aux environs des fêtes de fin d'année et après publication de déclarations de récoltes qui auraient pu effrayer certains négociants.

La consommation ne ralentit pas et la distillerie demande des vins. Ce sont les causes de la petite reprise que nous constatons. — E. F.

L'avis de la Confédération Générale des Vignerons sur la récolte 1928. — La C. G. V. estime ainsi la situation de la viticulture au début de 1929 :

Dans le but de mettre au point des déductions trop simplistes et de réfuter aussi divers commentaires dont les agences et journaux d'information ont fait suivre les résultats de la déclaration de récolte de 1928 et des stocks antérieurs publiés à l'*Officiel* du 23 décembre dernier, le Bureau de la Confédération Générale des Vignerons croit devoir porter à la connaissance des intéressés un tableau approximatif des disponibilités réelles pour la consommation taxée, les seules susceptibles d'influencer les cours, au cours de l'exercice 1928-29.

Voici ce tableau qui a été dressé en s'inspirant des résultats des campagnes antérieures :

RESSOURCES (chiffres arrondis)

Quatre départements méridionaux

Récolte 1928	28.993.000 h.
Stocks antérieurs	197.000 h.
Total	29.190.000 h.

Reste de la France (Alsace-Lorraine non comprise)

Récolte de 1928	28.897.000 h.
Stocks antérieurs	1.333.000 h.
Total	30.230.000 h.

ENSEMBLE DES RESSOURCES POUR LA FRANCE SEULEMENT

Quatre départements méridionaux	29.190.000 h.
Reste de la France	30.230.000 h.
Total	59.420.000 h.

Mais aux ressources de la France, il y a lieu d'ajouter les importations probables coloniales et étrangères.

Ces importations, on peut ainsi les évaluer :

Importations d'Algérie	9.000.000 h.
— de Tunisie	550.000 h.
— étrangères	2.500.000 h.
Total	12.050.000 h.

En résumé, l'ensemble des ressources pour l'exercice 1928-1929 s'élève à :

Récolte et stocks (France)	59.420.000 h
Importations probables coloniales et étrangères	12.050.000 h.
Total	71.470.000 h.

Maintenant que nous voilà aussi approximativement que possible fixés sur l'ensemble des ressources de l'exercice, il y a lieu de déterminer les emplois probables.

Emplois

Consommation non taxée (ensemble de la France)	15.600 000 h.
Stock à la production (ensemble de la France) au 1er octobre 1929	3.500 000 h.
Exportation	1.800 000 h.
Distillation	1.800.000 h.
Excédent de la consommation non taxée en Alsace-Lorraine sur les sorties à la production	800 000 h.
Augmentation probable du stock à la production au 1er octobre sur celui d'octobre 1928	1.500 000 h.
Total	25.000.000 h.

La différence existant entre le total des ressources et celui des emplois représente les disponibilités pour l'exercice 1928-29.

Disponibilités pour la consommation taxée

Ensemble des ressources	71.470.000 h.
Total des emplois	25.000.000 h.
Total des disponibilités	46.470.000 h.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, seules les disponibilités pour la consommation taxée sont susceptibles d'avoir une influence sur les cours des vins à la production et il importe peu que les ressources totales soient de beaucoup supérieures à celles du précédent exercice si, après défalcation des emplois, les disponibilités sont juste suffisantes pour les besoins de la consommation taxée, comme c'est le cas actuel.

De tout cela, il résulte que si les ressources totales de l'exercice 1928-29 sont bien plus élevées que celles de l'exercice précédent, ce dont on fait grand état dans certains milieux, par contre, les disponibilités pour la consommation taxée sont loin d'être du même ordre d'importance, puisqu'elles ne dépasseront guère que de deux millions d'hectolitres environ le total de la consommation taxée de l'exercice précédent.

Il appartient donc aux intéressés de tenir compte de toutes ces considérations.

Le Bureau.

La récolte en Alsace (Haut-Rhin et Bas-Rhin). — Maintenant, au temps du premier soutirage, on peut établir un bilan à peu près définitif de l'année 1928. Et, abstraction faite des régions qui ont été gelées au mois de mai et de quelques endroits grêlés, on peut en être satisfait. Il y avait la quantité et la qualité en même temps. Mais ceci ne veut pas dire : très bon, ni pour la qualité ni pour la quantité du vin récolté.

Les fâcheuses suites de la guerre et les ravages toujours croissants du Phylloxéra empêcheront, pour de longues années encore, les bonnes récoltes d'une manière générale. Il est vrai, nos braves vignerons font l'impossible pour arriver à une situation normale et il n'est pas moins réjouissant qu'une bonne partie d'entre eux ont déjà maintenant réussi à se créer une existence convenable. La grande partie par contre, la masse, se voient toujours devant des difficultés énormes. Le grand morcellement de notre superficie viticole en est

la plus forte raison parce qu'il empêche l'application de méthodes de culture simplifiées et moins onéreuses. On ne peut y travailler ni à la charrue ni avec les sulfateuses de trait. Et parce que la main-d'œuvre est encore plus rare et plus chère en Alsace que dans les autres régions viticoles de France, il sera à jamais impossible que les propriétaires qui sont forcés de travailler dans leur vignoble à la main arrivent à joindre les deux bouts.

Ajoutons à ces difficultés l'inconstance apparente de la législation vinicole qui se manifestait récemment de nouveau quant au sucrage et nous comprenons très bien qu'ici en Alsace viticole on reste inquiet. C'est regrettable que dans les régions méridionales, où la vigne pousse sous un soleil abondant, on ne veut pas comprendre qu'il y a d'autres provinces en France où la viticulture s'épuise dans une lutte souvent formidable contre les intempéries continuelles et cela pour arriver à la fin du compte à un résultat douteux dans une grande partie des années.

L'année 1928 était bonne, grâce au beau temps qu'il faisait dans les mois de juillet, août et septembre, mais grâce aussi aux efforts de nos vignerons qui n'ont jamais cessé de sulfater, de soufrer et de traiter à la nicotine. Mais bon nombre entre eux était d'avis que la chaleur tropicale du mois de juillet tuerait les œufs et les larves de l'Eudémis et de la Cochylis, se sont abstenus du traitement à la nicotine. Une plus grande partie encore, pour la même raison, se contentait d'un seul traitement. Aux vendanges, on voyait très bien que les parcelles traitées deux fois seules étaient tout à fait saines et indemnes.

La qualité de nos vins nouveaux atteindra sans doute souvent celle de nos meilleures années, quoiqu'on ne peut pas nier qu'il nous en reste de tout à fait potables, mais avec un degré alcoolique insuffisant ; ceci surtout partout où la quantité récoltée était extrêmement abondante. Mais cela n'empêche d'aucune façon qu'une bonne partie, de par leur fruité, leur moelleux, leur bouquet et leur caractère finement pétillant, mérite d'être rangée parmi les meilleurs crus qui ont poussé cette année-ci sur notre territoire national. — L. Hausherr.

La situation vinicole du département de l'Aude. — Le département de l'Aude a obtenu cette année une belle récolte de vin.

Elle s'élève à 7.067.096 hectolitres, contre 4.941.402 hectolitres en 1927, d'où une augmentation de 2.125.694 hectolitres.

L'arrondissement de Carcassonne a produit 2.516.272 hectolitres, l'an dernier il n'avait eu que 1.581.336 hectolires.

Celui de Castelnaudary 98.750 hectolitres, contre 70.698 en 1927 ; celui de Limoux, 691.548 hect. contre 510.229 l'an dernier, et celui de Narbonne 3 millions 760.490 hect. contre 2.779.139 hectolitres il y a un an.

Depuis 1888, c'est-à-dire depuis quarante ans, deux seules récoltes ont été supérieures à celle de cette année : celle de 1907 qui a été de 8.383.584 hectolitres, et celle de 1925 qui était de 7.193.699 hectolitres.

La production moyenne a été en 1928 de 61 hect. 60 à l'hectare ; elle n'avait été que de 43 hect. 65 en 1927, de 47 hect. 90 en 1926, mais elle s'était élevée à 65 hectolitres en 1925.

Le stock des vins vieux ne s'élevait à la fin septembre qu'à 43.098 hectolitres, alors qu'il avait été de 116.435 hectolitres en 1927. Cela donne une disponibilité pour la présente campagne de 7.110.194 hectolitres.

Comme nous l'avons dit, le vin récolté est excellent ; celui vendangé en dernier lieu possède de un à deux degrés alcooliques de plus que celui de 1927 ; la grande sécheresse a favorisé la maturation, surtout dans les arrondissements de Carcassonne, de Limoux et de Castelnaudary.

Ces vins sont bien colorés, très fruités et ils seront de bonne conservation.

Le prix de vente des vins qui s'était tenu, après les vendanges, entre 18 et 19 francs le degré, semble s'effriter quelque peu depuis que l'on connaît la déclaration de récolte des quatre départements du Midi.

Les petits vins étaient proportionnellement plus chers que ceux à fort degré, mais depuis le début de décembre, leur prix s'abaisse, tandis que celui des vins à fort degré ne varie guère. On cotait à Carcassonne, le 1er décembre,

les vins de 8 à 9° de 148 à 160 francs l'hectolitre, le 8 décembre de 145 à 160 francs l'hectolitre et le 15 décembre de 142 francs à 158 francs l'hectolitre.

Nous espérons que cette baisse s'arrêtera et que les prix actuels se maintiendront, car ils sont intéressants et pour le commerce et pour la propriété. — O. Sarcos.

Négociations commerciales franco-grecques. — On nous informe que les négociations franco-grecques se poursuivraient à Athènes et ne sembleraient pas devoir se tenir à Paris par la suite.

Tout l'effort de la délégation française semblerait tendre actuellement à obtenir la consolidation de certains droits actuels, en particulier ceux qui sont établis sur les vins. — M. D.

Rapport du « Vinmonopole » relatif à l'exercice 1927-1928. — On nous informe que le chiffre d'affaires de la Société « Vinmonopole » de Norvège pour 1927-1928 a été de 78 millions de couronnes, chiffre supérieur de 10 millions à celui de l'année précédente. Les bénéfices bruts se sont élevés à 38.829.152 couronnes et les bénéfices nets à 13.704.870 couronnes dont 1.200.000 vont aux actionnaires sous forme d'un dividende de 6 % et 12.500.000 couronnes reviennent à l'Etat. Celui-ci reçoit, d'autre part, 11.633.059 couronnes à titre de taxe de 20 % sur le chiffre d'affaires des spiritueux. La Société a exporté, au cours de l'exercice en question, 151.613 couronnes d'aguavit et de punch. Il a été vendu 3.718.104 litres de spiritueux indigènes, 1.245.494 litres de spiritueux étrangers.

D'autre part, on doit noter une diminution très forte de la consommation des vins forts et une réduction sensible de la vente des vins légers et mousseux, alors que la vente des spiritueux étrangers et surtout norvégiens s'est développée considérablement.

L'importation des vins, faite par des particuliers en dehors du Vinmonopol, a diminué de 35 % par rapport à l'exercice précédent, et ne représente plus que 5,2 % de l'importation totale.

En somme, les statistiques permettent de constater, au point de vue qui nous intéresse plus particulièrement, que nos exportations de vins en Norvège qui ne comprennent guère que des vins légers se maintiennent au même niveau, alors que depuis la levée de la prohibition, les demandes norvégiennes de vins forts ont considérablement diminué. — M. D.

Régime douanier des raisins forcés. — Par lettre annexée à l'accord commercial du 23 février 1928, le gouvernement belge s'est engagé à ne jamais dépasser le droit de 210 francs belges, le quintal, pour l'entrée des raisins frais en Belgique. Par contre, il avait été convenu que le droit d'entrée en France sur les raisins forcés ne dépasserait pas 150 francs par quintal

Or, le droit sur les fruits et raisins forcés, ayant été élevé à 600 francs par la loi du 15 mars 1928, le gouvernement belge a demandé qu'il fût ramené à 150 francs et a confirmé la consolidation du droit établi à l'entrée des raisins frais à 210 francs belges.

En conséquence, le gouvernement français ne pouvait qu'exécuter l'accord virtuellement intervenu dès le 15 mars 1928. L'échange de lettres du 27 juin 1928 vise la confirmation de cet accord. Il y a lieu de le ratifier. D'où le projet de loi suivant :

« Le Président de la République est autorisé à ratifier l'échange de lettres, intervenu le 27 juin 1928, entre les gouvernements français et belge, concernant le régime douanier des raisins forcés. Une copie de cet échange de lettres demeurera annexée à la présente loi. »

Tel est le contenu du rapport de M. Henri Falcoz, fait au nom de la Commission des Douanes et des Conventions commerciales de la Chambre. — M. D.

Commerce des spiritueux et liqueurs en Pologne. — On nous informe que la Pologne appliquerait des droits prohibitifs aux vins en bouteilles titrant

plus de 15°. Les droits sur les vermouths seraient, en effet, de 12 zlotys-or, soit 60 fr. papier environ, par bouteille.

Or les intéressés seraient très alarmés d'une telle situation, car il leur serait pratiquement impossible d'envoyer du vermouth au-dessous de 17°2, cette teneur alcoolique minima étant exigée pour sa bonne conservation.

Il y aurait donc intérêt à ce que, dans les négociations en cours à l'heure actuelle, un tel régime prenne fin, car le produit sus-indiqué devient désormais impossible à exporter en Pologne.

Nous nous faisons ici l'écho des desiderata des intéressés, espérant que notre voix sera entendue des autorités compétentes. — M. D.

« Vins » de fruits polonais. — On nous informe que l'emploi des boissons dites « vins de fruits se répand de plus en plus en Pologne.

Il y aurait donc intérêt à essayer d'obtenir, au cours des négociations actuelles, l'acceptation d'une disposition relative aux vins de fruits, analogue à celle du traité franco-belge, disposition qui pourrait être étendue à tous les pays avec lesquels la France entrerait en rapports économiques. — M. D.

Surtaxe sur les vins de Canton. — On nous informe que des surtaxes viennent d'être instituées sur les vins et alcools à Canton. Celles-ci n'auraient pas eu d'effet sur les importations du troisième trimestre.

La surtaxe d'importation sur les vins a été mise en vigueur à Canton en mai 1927, mais appliquée, seulement, en avril 1928, aux vins et alcools portés sur Shameen.

D'ailleurs, le règlement est très compliqué, car les taxes varient suivant les marques :

Cognac Hennessy, la bouteille	
Droits de douane	0,14
Droits de timbre 0,25+20 %	0,30
Droits de timbre de taxe 1,50+10 %	1,65
	$ 2,09
Champagne, la bouteille	
Droits de douane	0,25
Droits de timbre 0 $ 25+20 %	0,30
Droits de timbre $ 5,00+10 %	5,50
	$ 6,05
Médoc, la bouteille	
Droits de douane	0,10
Droits de timbre 0 $ 25+20 %	0,30
Droits de timbre de taxe 0 $ 81+10 %	0,89
	$ 1,29
Bière, les douze bouteilles	
Droits de douane	0,17
Droits de timbre $ 1,50+20 %	1,40
Droits de timbre de taxe $ 3,30+10 %	3,63
	$ 5,60

D'ailleurs, dans une même province, les taxes varient d'un port à l'autre, et dans un même port, les commerçants ne paient pas tous la même taxe, la perception en étant affermée. — M. D.

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne procédera prochainement à l'adjudication pour la fourniture des engrais et autres matières utiles à l'agriculture, qui lui seront nécessaires pendant le premier semestre 1929.

Les Maisons qui sont en relations d'affaires avec le Syndicat recevront, comme d'habitude, le cahier des charges et les autres pièces de l'adjudication, celles qui n'ont pas encore soumissionné au Syndicat et qui désireraient le faire peuvent adresser une demande à M. Blanchard, Directeur, Maison de l'Agriculture, Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour du courrier.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 13.700 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à environ 30.000.000 de kilos, représentant une valeur de plus de 11.800.000 francs.

La Foire aux Vins de Touraine. — La Foire aux Vins, qui, d'après la décision prise par l'Union Vinicole, devait avoir lieu le 26 janvier, ne pourra avoir lieu à cette date, les salles qui sont indispensables pour son installation n'étant disponibles pour aucun samedi de janvier.

Après entente avec la municipalité qui a exprimé tous ses regrets de ne pouvoir faire mieux, la date du 2 février a été choisie. MM. les exposants voudront bien excuser ce retard de huit jours tout à fait indépendant de notre volonté, et prendre bonne note de cette nouvelle date ; nous les prions de venir nombreux à cette manifestation vinicole toujours très intéressante et qui promet de l'être davantage encore en 1929, vu la qualité de nos vins ; d'autre part, plusieurs restaurateurs parisiens bien informés par leurs sommeliers qui ont dégusté et apprécié les nombreux échantillons mis à leur disposition quand nous avons eu le plaisir de les recevoir, doivent venir prendre contact avec les producteurs de Touraine ; nous ne doutons pas que nos vins, dont les qualités de fruité, de fraîcheur et de finesse ne sont pas assez connues, pour lesquels nous avons encore besoin de faire beaucoup de réclame, plaisent à ces nouveaux invités, nous faisant espérer quelques bonnes relations d'affaires.

GERMAIN.

7e Foire-Exposition des vins du Var et Exposition agricole et industrielles à Brignoles (Var). — La 7e Foire-Exposition des Vins du Var et Exposition Agricole et Industrielle, organisée par la Société d'Agriculture de Brignoles, aura lieu à Brignoles les 24, 25, 26 et 27 janvier 1929. Elle comprendra :

1° Produits agricoles divers du département : vins, eaux-de-vie et autres produits de la vigne ; huiles et conserves d'olives ; fleurs ; légumes frais et en conserves ; fruits frais et en conserves ; miels et cire ; essences de lavande et autres ; truffes ; cocons et graines de vers à soie ; céréales en épis et en grains.

2° Aviculture et animaux divers de basse-cour. Cette exposition s'adresse aux éleveurs du Var et des départements limitrophes (Bouches-du-Rhône, Basses-Alpes, Alpes-Maritimes).

3° Pisciculture.

4° Produits miniers et industriels du Var : bauxites, marbres, gypse et plâtres, poteries, cuirs, charbon de bois, pipes et objets de bruyère et de buis, résine et produits dérivés, produits des industries du bois, du liège, etc.

5° Machines et matériel agricoles ou se rattachant à l'agriculture : machines pour le travail du sol (charrues, tracteurs, herses, véhicules, etc.), machines spéciales pour la culture de la vigne (charrues vigneronnes, charrues décavaillonneuses, tracteurs viticoles, pulvérisateurs et soufreuses à dos et à traction, etc.) ; matériel vinicole (fouloirs, égrappoirs, pressoirs, pompes, etc.); matériel d'apiculture (ruches, extracteurs et ustensiles divers) ; d'aviculture (couveuses, éleveuses, poulaillers démontables, etc.) ; de sériculture (claies, couveuses, etc.).

Couverture du 1er semestre 1929. — Nos lecteurs trouveront encartés dans ce numéro les titres et faux-titres du premier semestre de notre 36e année, à substituer à ceux du précédent numéro, chiffrés, par erreur « 37e année ».

N. D. L. R.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 290 à 320 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 310 à 330 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 730 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar ; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure — Muscadet 1928, 1.200 à 1.300 fr. ; Noahs, de 400 à 450 fr. Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 550 fr. ; supérieurs 600 à 700 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1928 : Rouge, 180 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Vins rosés et blancs, de 16 fr. 50 à 19 fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

MIDI. — *Nîmes (24 décembre 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 10°, de 135 à 160 fr. Costières, de 10 à 12°, de 170 à 200 fr. l'hectolitre. Vins blancs 10 à 11°, 170 à 200 fr. Trois-six de vin 86°, de 1.250 fr. à 1.260 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.190 fr. à 1.200 francs ; eau-de-vie de marc 52°, de 705 à 715 fr. l'hectolitre.

Montpellier (18 décembre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°5, de 140 fr. à 170 fr. l'hectolitre ; Blancs de blanc, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (2 janvier). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 17 fr. 25 à 18 fr. » le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. » à 16 fr. 75 le degré. Vins supérieurs, de 16 fr. 75 à 18 fr. Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. » à » fr. le degré, Bourrets et Picpouls, de 9 à 12°, de » fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs. Fine Béziers 52°, » à » francs. Sans affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 30 décembre 1928.

Vins rouges, 17 fr. » à 18 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (29 décembre). — Récolte 1928, 8° à 9°, de 145 à 160 francs ; 9 à 10°, de 155 fr. à 172 fr. ; de 10 à 12°, de 165 à 205 fr. l'hectolitre.

Perpignan (5 janvier). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de » fr. » à 17 fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 350 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 350 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 420 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 720 fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 800 fr. Haut-Rhin, 560 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 a 240 francs. Haut-Rhin, » à » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 146 fr. » à 152 fr. » ; orges, 126 fr. 00 à 131 fr., escourgeons, 118 fr. à 121 fr. 00 ; maïs, 126 fr. à 135 fr. 00 ; seigle, 118 à 122 fr. ; sarrasin, 145 fr. à 147 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 115 fr. à 126 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 144 fr. 05. — Buenos-Ayres, 102 fr. 67. — Chicago, 105 fr. 24. — Sons, 82 fr. à 120 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 150 à 250 fr. — Hollande, de 90 à 180 fr. ; jaune commune, de 60 à 68 fr. ; Saucisse rouge, de 75 à 95 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 110 à 120 fr. ; Blanches communes, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 185 francs ; paille d'avoine, de 150 à 185 fr. paille de seigle, 150 à 185 fr. ; luzerne, 365 à 395 fr. ; foin, 345 à 355 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 135 fr. 50 (Marseille) ; sésame blanc, 137 fr. 50 ; de coprah, 133 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 228 fr. à 228 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 00 à 17 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 50 à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote, de 126 fr. 00 à 130 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 213 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 125 fr. 00 à 127 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 121 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 336 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 29 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, 98 à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé pur**, 116 fr. 00 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kilos. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 800 à 2.200 francs. — Poires communes, de 150 à 350 francs. — Pommes choix, de 400 à 1.200 fr. — Pommes communes, 200 à 400 fr. les 100 kg. — Bananes, de 100 à 200 fr. le 100. — Châtaignes, 80 à 150 fr. — Noix, 700 à 950 fr. — Oranges d'Espagne, 240 à 300 fr. — Nèfles de Paris, 200 à 400 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 700 à 1.200 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Midi, 250 à 650 fr. le 100. — Tomates Algérie, de 250 à 450 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 60 fr. le 100. — Endives, 220 à 550 fr. — Épinards, 200 à 350 fr. les 100 kilos. — Artichauts d'Algérie, de 275 à 350 fr. — Poireaux, 300 à 500 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 300 fr les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 30 décembre 1928 au samedi 5 janvier 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	11 »	4 »	7. 5	4	....30....	12 »	5 »	8. 5	4
Lundi.....	6 »	1 »	3. 5	4	....31....	9 »	4 »	6. 5	14
Mardi.....	5 »	0 »	2. 5	3	.... 1....	7 »	3 »	5 »	»
Mercredi..	2 »	— 1 »	0. 5	»	.... 2....	5	— 2 »	1. 5	5
Jeudi.....	0 »	— 1 »	— 0. 5	»	.... 3....	1 »	— 4 »	1. 5	0.6
Vendredi..	— 0 »	— 2 »	— 1 »	»	.... 4....	— 2 »	— 3 »	2. 5	»
Samedi....	2 »	— 4 »	— 3 »	0.4	.... 5....	— 1 »	— 6 »	3. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	8 »	4 »	6 »	0.6	....30....	9 »	1 »	5 »	»
Lundi.....	8 »	0 »	4 »	2	....31....	10 »	» »	» »	»
Mardi.....	4 »	0 »	2 »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	0 »	» »	» »	»	.... 2....	» »	0 »	» »	4
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 3....	» »	— 6 »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 4....	4 »	» »	» »	»
Samedi....	— 3 »	» »	» »	»	.... 5....	3 »	— 6 »	1. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	10 »	3 »	6. 5	0.7	....30....	12 »	5 »	8. 5	10
Lundi.....	11 »	2 »	6. 5	1	....31....	10 »	2 »	6 »	10
Mardi.....	» »	0 »	» »	»	.... 1....	» »	2 »	» »	1
Mercredi..	2 »	» »	» »	»	.... 2....	4 »	— 1 »	1. 5	»
Jeudi.....	— 1 »	— 6 »	— 3. 5	3.1	.... 3....	» »	— 2 »	0. 5	»
Vendredi..	0 »	— 3 »	— 1. 5	»	.... 4....	0 »	0 »	0	5
Samedi....	— 3 »	— 3 »	— 3 »	0.1	.... 5....	— 1 »	— 2 »	— 1. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	13 »	2 »	7. 5	»	....30....	10 »	4 »	7 »	7
Lundi.....	12 »	2 »	7 »	3	....31....	7 »	2 »	4. 5	12
Mardi.....	12 »	4 »	8 »	»	.... 1....	5 »	2 »	3. 5	0.2
Mercredi..	» »	2 »	» »	4	.... 2....	4 »	9 »	» »	»
Jeudi.....	1 »	» »	» »	»	.... 3....	» »	0 »	» »	»
Vendredi..	0 »	» »	» »	»	.... 4....	» »	0 »	» »	»
Samedi....	2 »	— 8 »	— 3 »	»	.... 5....	1 »	— 2 »	— 0. 5	»

Le Gérant : P. Nevreu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.